

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Vestbygd

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Bygland Lomsung &
Hilsholende bygde.

Emne: Fiske-husholdet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Rachel Thomassen

Gard:

(adresse): Lomsung

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. Nu fiske vil blije noko vanleg her, det fins bare aune og litt laks, så det er ubruddt.

Den første fisken som var kjøpt var tungen var tungenfisk eller stokfisk. Sine har solpsilda og tørka flekfish. Det var ikkje kjøpt mykje av denne fisken; men av og til brukte dei han som med Lomsung. Tungenfisk var tørka og brukt til jøl. Nå kjøper dei makrel, silde, borsk og sei av fiskeleilaa som kjøper i rube.

7. Fiske forbruket har lite til mer enn bruket sidan det var litt av å på på på fisken.

8. Fiske og sjalvtagt mykje lite fisken er bruket, det kjøper dei fleste til.

9. Laks var det mer av for i elvane, men nå har han mer så sei var, det er stjeldan at nokon på laks så langt opp. I mine bar nær salta me laks så me hadde lite viken i mi mellom

Seuge, sör, hil ebs. i Maudal Namn og
kämpa den forballe at leuarane
nebbka ä ska laka meir enn 4 gær
og i veka. Nä & den hia forli.

10. U. har bar ferskvann, dr er aet
ekande. Det er aune abber og
äl. Det leske fiskef & med
gom om hänsken, när fisken går
på lekken; men den fetaste
fisken får ein til på stunnene
med flüe, obr og meald. Det er
ingen som for så mykje at det
& reobs ä salta på. Då må dei
laugt av skal til Saltesdal eller
på andre heidegøder.

Det einaste som vort salta
har vor ladsen. Den vort skelt
stik. Ein skar til keinet, og
delte han opp i ca 12 em breie
shykke. Disse va lagt lagvis med
grovt salt När høst var full
la dei belok ned på fisken med
ein stor skem til feg. Dette
laka seg sjøes og fisken låg
tille fin heile vintren. Han
vort brüda speken til varme
pöbevt og flabrod.

17. Ten leide bevt og stibe.

18. Fisken vort höbt i lett
salta vaku.

19. Det va gjeldan brübt ä stiba
fisk på glöv; men ä drinov brübbe
dei ä stiba stik og det va rivan
by mykje bevt enn på pöbbe.
Fisken vort mykje stikt. Fetad
flesh eller og sör.

20. Dei ber bræba á tréba fiskun sjáls.
heilt fram til ná.

21. Ferskvandfiskun var skilt í þann
eða kólt.

Dei & mykji brúkt á laga fiskesúppu
af fersk v. fisk. Af alkenu ~~laga~~
laga vi fiskelakar, bollar og þús-
ding, den & urvaug þú heit dekke
brúkt þófallat var kólt kóft
af og brúkt heit súppu.

Ein rós til súri og mjál í ei
grytju. Sve med kóftun og se þú
þessile þúmelök og lít þú.
þóke. Teubulke geyg lít anna
þúrl s.d. þóllak.

Fiskesúppu þar voru brúba sá þú
og þúþar; men íkji lít þúllaga
24. Deit va líke þú; men þar var
skilt þó þú næste.

25. Sildegrun & íkji þú þú þá þesse
þannar.

26. Þú þú þú íkji heit af þú þann
laga fiskesúppu; men ná þú þú
þú í þann þú.

27. Deit var þú þú þú þú þú
ná end þú.

28. Svora var líke þú í elde þú
þú var kólt heit og alle þú
þá þá þú þú þú þú þú.

Deit va líkum ein þú þú á þá þú
þá þú. Þó þú íkji þú þú í

fiskevat illi til nokk ser. Nå & det fin og namig rik mat; men eg veit ikkje om at nokon brukar ho som sleibefisk.

29. Fåky kjend.

Vi ande spursueala & utyende hæg for oss landhobbar.

Rachel Thomasen